



## Pizza

Pizza



Levito grandezza metà della scatola di fiammifero  
3 di acqua calda tazza di tè  
2 pezzi dei zuccheri a quadrati  
2 cucchiaini di olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
3,5 tazze di farina  
Per la sosa;  
2 pomodori di grandi dimensioni  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1 cipolla piccola  
3 spicchi d'aglio  
2 pezzi di zucchero a quadrati  
2 cucchiaini di olio vegetale  
1 pezzi pepe verde  
2 cucchiaini di acqua  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di timo  
Materiale superiore;  
1,5 tazze di formaggio grattugiato  
Un quarto di salsicce a spirale  
3 pezzi di salsicce  
10 fette di salame sottile  
10 olive

# Si mette nella tazza d'impastare lievito, zucchero e l'acqua dopo ha sciolto gli ingredienti si aggiunge metà di farina, si mescola, si aggiungono olio e farina che rimasta, si impastano bene.

# L'impasto si lascia a riposare per 1 ora sopra coperto.

# In questo momento si prepara la sosa (salsa) si inseriscono in una pentola piccola pomodoro grattugiato, cipolla macinate finemente, aglio, pepe italiano, zucchero, olio, salsa e sale.

# Questi materiali si cucinano sul fuoco medio per 15 minuti con mescolatura.

# Si oli il vassoio di forno e dentro si inserisce l'impasto che aperto alla grandezza del vassoio.

# La sosa preparata si svuota sopra dell'impasto e sopra di sosa si mette il formaggio grattugiato e sopra di quella si inseriscono salame, salsicce ed olive ugualmente tutte le parti della pizza.

# Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 30 minuti. Si taglia come volendo e si servirs a caldo.

**Nota:** La misura stessa del materiale, diviso in quattro parti uguali e gli impasti si parono rotondo. e anche così si può prepararsi la pizza rotonda.